

# Nos formules

## MENU IODÉ

**Menu en 2 services, hors boissons : 29.00 €**

Disponible le midi uniquement

(Entrée - plat ou plat - dessert)

\*\*\*

**Menu en 3 services, hors boissons : 38.00 €**

Disponible midi et soir

(Entrée - plat - dessert)

**OU**

## SUGGESTIONS SALINES

Disponibles midi et soir

\*\*\*

**Menu enfant : 15.00 €**

Disponible midi et soir

Vittel 25cl et sirop au choix

Pêche ou viande du menu / 2 boules de glace

\* Prix TTC, service compris

\* Allergènes disponibles à la demande

\* Viande origine France /UE



IODALINE

# MENU IODÉ

## ENTREES

### **Gaspacho de courgettes**

*(Chair de Tourteau, condiment menthe)*

*ou*

### **Merlu fumé de la maison « JC David »**

*(Petits pois à la française, oignons brûlés)*

*ou*

### **Asperges blanches à la Flamande**

*(Œufs de truite)*

\*\*\*

## PLATS

### **Pêche du jour**

*(Quinoa, poivrons, condiment piquillos, ail confit, jus de poisson au curry)*

*ou*

### **Poitrine de Porc confite**

*(Choux blancs braisés, légumes croquants  
galettes de pomme de terre, moutarde savora)*

*ou*

### **Risotto de fregola sarda**

*(Légumes et pickles croquants, condiment d'algues)*

## DESSERTS

### **Eclair au chocolat**

*(Grué de cacao)*

*ou*

### **Tarte citron**

*(Yuzu, noisettes)*

*ou*

### **Café ou thé gourmand**



IODALINE

# SUGGESTIONS SALINES

## ENTREES

1x6 Huîtres « Spéciales de l'Impératrice » N° 3 – 18.00 €

1x12 Huîtres « Spéciales de l'Impératrices » N° 3 – 36.00 €

Sardines millésimées « La Perle des Dieux » - 15.00 €

*De 2016 à 2019 au choix*

*(Toast et condiment sardine miso)*

**Seiche – 20.00 €**

*(Riz noir, aïoli, condiment d'herbes, jus de crustacés)*

**Entrée du Menu lodé au choix- 13.00 €**

\*\*\*

## PLATS

**Aile de raie à la « Grenobloise » – 28.00 €**

*(Pommes de terre rôties au beurre demi sel)*

**Ris de veau aux langoustines – 36.00 €**

*(Légumes de saison et émulsion de pomme de terre)*

**Plat du Menu lodé au choix – 22.00 €**

\*\*\*

## DESSERTS

**Assiette de 3 fromages « La Finarde » – 10.00 €**

**Macaron – 15.00 €**

*(Pistache, framboise, hibiscus, chantilly mascarpone)*

**Dessert du Menu lodé au choix - 9.00 €**



# Our Menu

## IODINE MENU

**2 courses Menu without drinks : 29.00 €**

Available only for Lunch

(Starter – Main course or Main course – Dessert)

\*\*\*

**3 courses Menu without drinks : 38.00 €**

Available for Lunch and Diner

(Starter- Main course- Dessert)

**OR**

## SALINE SUGGESTIONS

Available for Lunch and Dinner

\*\*\*

**Child's Menu : 15.00 €**

Available for Lunch and Dinner

Vittel still water 25cl and syrup in options

Fish or Meat of the Iodine Menu / 2 ice cream scoops

*\*Taxes and service included*

*\* Meat from France /EU*

*\* Allergens on request*



IODALINE

# IODINE MENU

## STARTERS

**Zucchini's gazpacho**

*(Crabs, mint condiment)*

*or*

**Smoked hake from « JC David »**

*(Peas, burned onions)*

*or*

**White Asparagus « à la Flamande »**

*(Eggs, parsley, trout eggs)*

\*\*\*

## MAIN COURSE

**Fish of the day**

*(Quinoa, peppers, piquillos condiment, candied garlic, curry fish sauce)*

*or*

**Confit pork belly**

*(Braised white cabbage, vegetables, potatoes, mustard)*

*or*

**Fregola sarda risotto**

*(Pickles and vegetables, seaweeds condiment)*

\*\*\*

## DESSERTS

**Chocolate eclair**

*(Cocoa nibs)*

*or*

**Lemon tart**

*(Nuts, yuzu)*

*or*

**Gourmet coffee or tea**



IODALINE

# SALINE SUGGESTIONS

## STARTERS

1x6 « Spéciales de l'Impératrice » oysters N° 3 – 18.00 €

1x12 « Spéciales de l'Impératrice » oysters N° 3 – 36.00 €

Vintage sardines « La Perle des Dieux » – 15.00 €

*From 2016 to 2019 on choice*

*(Toast and sardine and miso condiment)*

**Cuttlefish – 20.00 €**

*(Black rice, garlic mayonnaise, herbs condiment, shellfish sauce)*

**Starter from the Iodine Menu – 13.00 €**

\*\*\*

## MAIN COURSE

**« Grenobloise » Skate wing – 28.00 €**

*(Roasted potatoes and salted butter)*

**Calf sweetbread with langoustines – 36.00 €**

*(Seasonal vegetables and Potatoes emulsion)*

**Main course from the Iodine Menu – 22.00 €**

\*\*\*

## DESSERTS

**3 cheeses Plate from « La Finarde » – 10.00 €**

**Macaron – 15.00 €**

*(Pistachio, strawberry, hibiscus, mascarpone whipped cream)*

**Dessert from the Iodine Menu – 9.00 €**

